

SAKURA MACHI Kumamoto 地下1階 だら焼き専門店「どらがしあんあん」

## 京都・祇園辻利と九州の菓子店舗では初のコラボレーションが実現

～5月12日(金)より季節商品「あんあんどう焼き(祇園辻利抹茶)」発売開始～

熊本、九州各地の交通・観光拠点、及び大型商業施設にて飲食・物販事業を展開する九州産交リテール株式会社(所在地：熊本市中央区花畑町／代表取締役社長：松原 靖／以下九州産交リテール)は、SAKURA MACHI Kumamoto地下1階にて営業中の、だら焼き専門店「どらがしあんあん」にて、京都・株式会社祇園辻利(以下祇園辻利)の宇治抹茶を使った、季節商品「あんあんどう焼き(祇園辻利抹茶)」を5月12日(金)より販売します。

### 【コラボレーションの経緯】

どらがしあんあんは、昨年12月17日(土)にオープン。「熊本に寄り添い温もり溢れる、家族のようないつもの和菓子店」をブランドコンセプトに、県産食材にこだわった、ふわっふわ生地のだら焼きを販売しています。

だら焼きを通して、人と人と繋がりをつくり、熊本の伝統工芸を展開することで、熊本の魅力を発信し続けております。

祇園辻利は、1860年に創業。

京都・祇園から、豊かな味わいと愉しみをお届けし、人々の健やかな日々と日本の伝統文化の継承に貢献しています。

今回、どらがしあんあんでは、祇園辻利とブランドの方向性が重なること、そして長く愛され続けているブランドであることから、同じ想いの実現を目指すという気持ちも込めて、コラボレーションが実現しました。

### 【商品について】

「あんあんどう焼き(祇園辻利抹茶)」は、どらがしあんあんのメイン商品「あんあんどう焼き(つぶあん)」に、祇園辻利の宇治抹茶を使用した「抹茶バター」をサンド。抹茶粉は石臼でじっくり挽かれ、1時間でわずか40gしか生産できない厳選された抹茶粉を使用しています。バターは、さっぱりとした風味が特徴の九州産バターを使用することで抹茶の苦みや旨みを引き立てています。ふわっふわの生地と程良い甘さのつぶあんに合うよう、抹茶の濃さや香りを大切に調整しながら仕上げました。熊本・九州の素材と、京都の伝統ある素材の、贅沢なコラボレーションとなっています。

### 【オリジナル花手箱について】

オープン時から、熊本の伝統工芸の魅力を伝えるために装飾として設置している人吉・宮原工芸の「花手箱」が祇園辻利バージョンとして登場します。鮮やかで深い緑色をベースに、華やかな白の椿を描いており、どらがしあんあんと、祇園辻利のダブルネーム仕様となっています。

九州産交リテールでは、今回のコラボレーションを通じて「どらがしあんあん」として新たな開拓をするとともに、多くのお客様に当商品の魅力をお届けしてまいります。

### 【商品情報】

商品名：「あんあんどう焼き(祇園辻利抹茶)」

価格：1個250円(税込)

販売期間：2023年5月12日(金)～6月末予定



▲オリジナル花手箱イメージ

### 【店舗詳細】

店舗名：どらがしあんあん

営業時間：10:00～21:00

所在地：熊本市中央区桜町3-10 SAKURA MACHI Kumamoto地下1階

電話番号：096-328-5566



<当件に関するお問い合わせ>

九州産交リテール株式会社 広報室：江藤

TEL：080-5801-8563 (携帯)

MAIL：eto-maya@kyusanko.co.jp



九州産交リテール株式会社は、「社員がいきいきと働き、安心して働き続けられる企業」として、熊本県推奨の「ブライ企業」に認定されています。



九州産交グループポータルサイト

【お食事・お土産】タグから、九州産交リテール運営店舗の情報がご覧いただけます。